



Producteur : Domaines Landron

Couleur : Blanc

Appellation : Muscadet-de-Sèvre-et-Maine

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Jo Landron

Géologie du sol : amphibolites

Superficie : 36 ha

Encépagement : Melon de Bourgogne (100%)

Vinification : pas de chaptalisation sur cette cuvée

Élevage : sur lies en cuves

Le domaine :

Situé au sommet du vignoble nantais, sur les coteaux de la Sèvre, la louveterie est un domaine familial dont Pierre Landron a donné l'orientation viticole définitive en 1945. Joseph Landron, son fils, développe un vignoble de 36 hectares planté à 95% en Melon de Bourgogne, cépage unique du Muscadet. Sa démarche philosophique au service de la qualité: le Muscadet doit être l'expression réelle de son terroir traduit dans la minéralité du vin. La richesse et l'originalité de son vignoble résident dans la diversité des sous sols qui le compose. Seuls le travail du sol et le respect de la vigne par une culture biologique sans produit chimique permettent d'en exprimer leur pleine personnalité.

Revue de presse :

François Forget, Frank boit quoi (infolettre), Nov 2021

Jolie cuvée de muscadet du domaine Landron. Portant le nom de la pierre sur laquelle repose la parcelle du vignoble, cette cuvée est embouteillée après 4 mois sur lies, avec un petit côté perlant qui se retrouvera à l'ouverture. Un vin parfait pour un accord sur les fruits de mer! C'est sur le fruit poire/citron, les fleurs de citronnier avec le côté pierre mouillée minérale à fond la caisse. Super rapport qualité/prix.